



Elaborando vinos de calidad  
desde 1960



GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS, LEBRIJA

# LEBRIJA

D.O.P LEBRIJA

UNA DENOMINACION PARA UNA BODEGA



CIUDAD FUNDADA POR BACO





## QUIÉNES SOMOS

Bodega González Palacios es una bodega familiar fundada en 1960 por D. Francisco González Palacios, que como buen amante y conocedor de los caldos de la tierra empezó su labor bodeguera más como un hobby que como un negocio. Ubicada en Lebrija, ciudad fundada según la leyenda por el mismísimo **Dios Baco**, cuya situación privilegiada a orillas del Guadalquivir y a tan solo unos kilómetros del mar, la hacen idónea para la producción y elaboración de nuestros vinos pues se da el microclima perfecto para la crianza de los mismos. Nuestra Bodega está al amparo de la **D.O.P. Lebrija**, siendo en la actualidad la única Denominación de origen de vinos de Sevilla.



## VIÑA PAGO DE OVERO

Situada en un paraje sin igual, las lomas de sus blancas albarizas contemplan un bello paisaje, las marismas del bajo Guadalquivir, es precisamente esta situación geográfica la que hace que nuestros vinos sean diferente, sin accidentes geográficos con el mar, las brisas atlánticas llegan a nuestros viñedos cargadas de yodo y salinidad, tras pasando estas características posteriormente a nuestros vinos. Son precisamente estas tierras blancas las ideales para el cultivo de la vid, las características técnicas de esta tierra permiten mantener la humedad en una región en la que el sol predomina en su climatología siendo otro gran pilar para la buena crianza de nuestras vides. Nuestras uvas son seleccionadas en cepas por expertos vendimiadores de la zona, que han ido aprendiendo este difícil y necesario oficio de padres a hijos.





## BODEGA LOS ARCOS

Situada en el casco histórico de Lebrija con más de cincuenta años de antigüedad, reúne unos factores de temperatura y humedad que la hacen idónea para la crianza y el envejecimiento de nuestros caldos. Integrada dentro de la cultura de Lebrija y especialmente del flamenco, por ella han pasado los mejores cantaores de la zona. Incluso sirve como una improvisada academia de guitarra española, todo esto le imprime unas características únicas que hacen de ésta una bodega especial. Tiene una capacidad de 600 botas de roble americano, algunas de ellas centenarias destinadas a criar nuestros mejores vinos.



## PAGO DE OVERO

Es nuestra bodega más reciente, situada en la finca OVERO donde hemos incorporado **el lagar**, provisto con las últimas tecnologías. Actualmente tiene una capacidad de 420 botas de roble americano con una edad media de 20 años, además de una capacidad en depósitos de 500 mil litros.



GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**Solo Palomino**, es el vino de antes de los ingleses, retomamos la vieja forma de hacer vinos en la zona, vino de crianza biológica, sin alcohol añadido y de añada.

Vino al amparo de la Denominación de Origen Protegida **Lebrija**, Ciudad que según la leyenda fue fundada por el mismísimo Dios Baco. **Solo Palomino**, está elaborado con uvas palominos 100 %, y envejecido bajo velo en flor durante 15 meses en botas de roble americano centenarias.

#### FICHA TÉCNICA

**D.O.P:** Lebrija.

**Tipo de vino:** Blanco de crianza biológica.

**Variedad:** 100% Palomino.

**Rendimiento:** 63 HI/Ha.

**Fermentación:** en barricas de roble americano.

**Crianza:** bajo velo en flor, por el sistema de criaderas típica de la zona, en barricas de 500 litros jerezanas muy viejas.

**Gastronomía:** mariscos, pescados, carnes blancas y pastas.

**Temperatura de servicio:** entre 8 a 12 Grados.

#### NOTA DE CATA

**Fase visual:** color dorado pálido con reflejos más intensos, lagrima de buena densidad.

**Fase olfativa:** fresca y salina mezcla de levaduras y futas, intenso y complejo.

**Fase gustativa:** suave y agradable con toques ligeramente amargos, y nuevamente final con toque salino, también destacamos manzana y piña.





GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**Viento en la cara**, su nombre viene del placer de saborear una copa de este maravilloso vino, es como un chorro de frescura, como una bocanada de alegría y juventud, es un vino diferente **Vino** al amparo de la Denominación de Origen Protegida **Lebrija**, Ciudad que según la leyenda fue fundada por el mismísimo Dios Baco

**D.O.P:** Lebrija.

**Tipo de vino:** Blanco Joven.

**Variedad:** Sauvignon Blanc, y Moscatel

**Rendimiento:** 63 Hl/Ha.

**Fermentación:** en depósitos de acero a temperatura controlada.

**Gastronomía:** mariscos, pescados, carnes blancas y pastas.

**Temperatura de servicio:** entre 8 a 12 Grados.

#### NOTA DE CATA

**Fase visual:** color amarillo pajizo con reflejos verdosos .

Lágrima de buena densidad y presencia sutil de carbónicos.

**Fase olfativa:** frutas de pepitas, manzana y pera madura, toque tropical de mangos, aromas a bollería, muy cremoso suave y cálido.

**Fase gustativa:** entrada fresca y untuosa. Sensación dulce muy agradable por las lías. Muy buena acidez con recuerdos a miel, piel de naranja y de nuevo los aromas a bollería fina.

**Premios:**

Medalla de Plata CINVE 2017







GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**5LOBITOS** esta elaborado con uvas parcialmente fermentadas, obteniendo su dulzor de forma natural y si azucares añadidos.

#### **FICHA TÉCNICA**

**Tipo de vino:** Vino blanco semidulce 9% Vol.

**Variedad:** Sauvignon Blanc.

**Rendimiento:** 75 Hl/Ha.

**Fermentación:** en depósitos de acero a temperatura controlada.

**Gastronomía:** mariscos, pescados, frutos secos, ideal para el aperitivo

**Temperatura de servicio:** entre 4 a 8 Grados.

#### **NOTA DE CATA**

**Fase visual:** color amarillo verdoso con ribetes claros

**Fase olfativa:** agradable con toques a fruta tropical y floral.

**Fase gustativa:** exquisito , suave y fácil de tomar muy frutado y agradable.





GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**Overo** viene del nombre del pago en que se encuentran.  
**Vino** al amparo de la Denominación de Origen  
Protegida **Lebrija**, Ciudad que según la leyenda fue fundada  
por el mismísimo Dios Baco.

**D.O.P:** Lebrija.

**Tipo de vino:** Tinto Crianza 14°.

**Variedad:** 50% Tempranillo, 50% Syrah

**Rendimiento:** 40 Hl/Ha.

**Fermentación:** en depósitos de acero a temperatura  
controlada.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés y americano y  
6 meses en botellas.

**Gastronomía:** carnes de todo tipo, pastas y legumbres y  
pescados de roca.

**Temperatura de servicio:** Entre 14 a 16 grados.

#### **NOTA DE CATA**

**Fase visual:** de color rubí brillante con ribetes oscuros y tonos  
cerezas, buena densidad.

**Fase olfativa:** aromas golosos de fruta rojo o silvestre , mora y  
frambuesa, fondo de vainilla y pimienta, vino muy aromático,  
goloso y equilibrado con recuerdos a frutas maduras.

**Fase gustativa:** entrada fresca y ágil. Taninos dulces y  
redondos. Aparecen aromas torrefactos a café y chocolate  
negro. Final ligeramente amargo y salino con gran  
persistencia.





GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**Charloteo, Vino tinto Joven , afrutado y fresco muya agradable de tomar.**

**Vino de Lebrija, Ciudad que según la leyenda fue fundada por el mismísimo Dios Baco.**

#### **FICHA TÉCNICA**

***Tipo de vino:*** Tinto joven afrutado 12,5°.

***Variedad:*** Petit Verdot

***Rendimiento:*** 40 HI/Ha.

***Fermentación:*** en depósitos de acero a temperatura controlada.

***Gastronomía:*** carnes de todo tipo, pastas y legumbres y pescados de roca.

***Temperatura de servicio:*** Entre 12 a 16 grados.

#### **NOTA DE CATA**

***Fase visual:*** de color burdeo con ribetes violetas ,buena densidad.

***Fase olfativa:*** aromas golosos de fruta rojo o , mora y frambuesa, con toque muy minerales.

***Fase gustativa:*** entrada fresca y suave . Taninos dulces y redondos. Final ligeramente salino





GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

con **Frasquito**, hemos intentado que la experiencia de catarlo sea la misma que la de sacar la copa directamente de una de sus viejas barricas y beberla tal cual, sin tratamiento que le mengüe sus grandes cualidades, un vino que no se puede perder.

**Frasquito Reserva en Rama** está elaborado con el sistema de criaderas típicas de Jerez con soleras de más de 50 años, y criado bajo velo en flor durante los 12 meses del año, su salinidad, vine dado por los aires del atlántico que bañan nuestros viñedos.

**D.O.P.:** Lebrija.

**Tipo de vino:** Generoso Flor de Lebrija.

**Variedad:** 100% Palomino.

**Rendimiento:** 75 Hl/Ha.

**Crianza:** bajo velo en flor, por el sistema de criaderas típica de la zona, en barricas de 500 litros jerezanas muy viejas.

**Gastronomía:** mariscos, pescados, frutos secos, chacinas ibéricas y tapeo en general.

**Temperatura de servicio:** entre 6 a 10 Grados.

#### NOTA DE CATA

**Fase visual:** color oro viejo con ribetes dorados. Lágrima densa.

**Fase olfativa:** potente, con aromas a levaduras espinos y sal.

**Fase gustativa:** exquisito y complejo con ligeros toques amargos y salinos.





GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**Frasquito Original** con nombre muy lebrijano es un **vino** de los que quedan pocos, elaborado con el sistema de criaderas típicas de la zona con soleras de más de 50 años, y criado bajo velo en flor durante los 12 meses del año, su salinidad, viene dado por los aires del atlántico que bañan nuestros viñedos.

**D.O.P.:** Lebrija.

**Tipo de vino:** Generoso Flor de Lebrija.

**Variedad:** 100% Palomino.

**Rendimiento:** 75 Hl/Ha.

**Crianza:** bajo velo en flor, por el sistema de criaderas típica de la zona, en barricas de 500 litros jerezanas muy viejas.

**Gastronomía:** mariscos, pescados, frutos secos, chacinas ibéricas y tapeo en general.

**Temperatura de servicio:** entre 6 a 10 Grados.

#### NOTA DE CATA

**Fase visual:** color dorar con ribetes alimonados. Lágrima densa.

**Fase olfativa:** potente y fino, con aromas a levaduras espinos y muy minerall.

**Fase gustativa:** complejo y agradable con, ligeros toques amargos y salinos.





GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**M. Fina González Palacios Flor de Lebrija.** Flor de Lebrija es el nombre que nuestra Denominación de Origen, les da a los vinos generosos de crianza biológica, en nuestro caso, esta Flor se mantiene de forma natural durante los 12 meses del año,

#### **FICHA TÉCNICA**

**D.O.P:** Lebrija.

**Tipo de vino:** Generoso Flor De Lebrija 15°.

**Variedad:** 100% Palomino.

**Rendimiento:** 75 HI/Ha.

**Crianza:** bajo velo en flor, por el sistema de criaderas típica de la zona, en barricas de 500 litros jerezanas muy viejas.

**Gastronomía:** pescados, mariscos, chacinas ibéricas, quesos de todo tipo, legumbres y sushi.

**Temperatura de servicio:** entre 10 a 12 Grados.

#### **NOTA DE CATA**

**Fase visual:** amarillo dorado de con ribetes pajizos, fluido y cristalino.

**Fase olfativa:** nariz fresca de complejidad media, con aromas iniciales de manzanilla en flor, velo de levaduras y almendras tostadas sobre apuntes de oliva verde, yodo y flores secas, todo muy armónico e integrado, salitre y finos toques especiados.

**Fase gustativa:** en boca salino y ligeramente punzante, evocando notas de frutos secos, flor de levaduras, especias orientales y maderas envinadas. De fondo aparecen matices de fruta cítrica seca y ebanistería. Recorrido ligero, amable y fresco, con trazas salinas y un punto amargo que le da un postgusto largo y yodado





GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**M. Fina El Poeta**, homenaje al poeta sevillano Gustavo Adolfo Bécquer, cuyo rostro está plasmado en nuestras etiquetas. Flor de Lebrija un nombre poético para un vino lleno de versos e inspiración.

**Lebrija**, Ciudad que según la leyenda fue fundada por el mismísimo Dios Baco. **M. Fina El Poeta**, está elaborado con el sistema de criaderas típicas de la zona con soleras de más de 30 años, y criado bajo velo en flor, su salinidad, viene dado por los aires del atlántico que bañan nuestro viñedos situados en el pago de Overo.

#### FICHA TÉCNICA

**D.O.P:** Lebrija.

**Tipo de vino:** Generoso Flor De Lebrija 15°.

**Variedad:** 100% Palomino.

**Rendimiento:** 75 Hl/Ha.

**Crianza:** bajo velo en flor, por el sistema de criaderas típica de la zona, en barricas de 500 litros jerezanas muy viejas.

**Gastronomía:** pescados, mariscos, chacinas ibéricas, quesos suaves, legumbres y sushi.

**Temperatura de servicio:** entre 8 a 10 Grados.

#### NOTA DE CATA

**Fase visual:** amarillo dorado de con ribetes pajizos , fluido y cristalino.

**Fase olfativa:** nariz fresca con aromas iniciales de manzanilla en flor, velo de levaduras y tonos verdes.

**Fase gustativa:** en boca suave y agradable con algunos recuerdos a frutas verdes y postgusto salino





GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**Moscatel Dulce Flor** como su propio nombre indica es un vino dulce con una presentación muy andaluza y sus aromas florales le dan su nombre tan característico.

#### **FICHA TÉCNICA**

**D.O.P:** Lebrija.

**Tipo de vino:** Dulce Natural 15°.

**Variedad:** 100% Moscatel.

**Rendimiento:** 35 Hl/Ha.

**Fermentación:** en depósitos de acero a temperatura controlada y apagada con alcohol etílico.

**Gastronomía:** vino para postres y aperitivo, pastas, patés y quesos fuertes

**Temperatura de servicio:** entre 12 a 14 Grados.

#### **NOTA DE CATA**

**Fase visual:** color dorado intenso con ribetes pálidos

**Fase olfativa:** nariz dulce con aromas florales y a miel

**Fase gustativa:** En boca es agradable e intenso, con recuerdos a melocotón en almíbar y miel.







GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**Moscatel Pasas El Poeta**, homenaje al poeta sevillano Gustavo Adolfo Bécquer, cuyo rostro está plasmado en nuestras etiquetas. Dulce que no empalagoso.

**Lebrija**, Ciudad que según la leyenda fue fundada por el mismísimo Dios Baco,

#### **FICHA TÉCNICA**

**D.O.P:** Lebrija.

**Tipo de vino:** Dulce Natural 15°.

**Variedad:** 100% Moscatel.

**Rendimiento:** 35 Hl/Ha.

**Fermentación:** en depósitos de acero a temperatura controlada y apagada con alcohol etílico.

**Gastronomía:** vino para postres, pastas, patés y quesos fuertes. Ideal para salsas

**Temperatura de servicio:** entre 12 a 14 Grados.

#### **NOTA DE CATA**

**Fase visual:** caoba con ribetes mas claros ,meloso y con lagrima.

**Fase olfativa:** nariz dulce de complejidad media, con aromas iniciales a uvas pasas, cabello de ángel y chocolate.

**Fase gustativa:** En boca es agradable e intenso, reencontrándonos con las uvas pasas y caramelo con recuerdos a piel de naranja





GONZÁLEZ PALACIOS  
BODEGAS. LEBRIJA

**Lebrija Old Gonzalez Palacios**, como su propio nombre indica es un vino viejo, con características similares a un palo cortado.

Vino al amparo de la Denominación de Origen Protegida **Lebrija**, Ciudad que según la leyenda fue fundada por el mismísimo Dios Baco. **Lebrija Old Gonzalez Palacios**, su crianza oxidativa, en barricas centenarias durante más de 30 años, le imprime su color y aromas característicos , toda una joya guardada en nuestras bodegas.

**D.O.P Lebrija.**

**Tipo de vino:** Generoso Lebrija OLd 21% Vol.

**Variedad:** 100% Palomino.

**Rendimiento:** 75 Hl/Ha.

**Crianza:** Oxidativa, en barricas de 500 litros jerezanas muy viejas durante más de 30 años.

**Gastronomía:** Estofados, carnes rojas y de zaza, frutos secos y quesos fuertes.

**Temperatura de servicio:** entre 14 a 16 Grados.

#### NOTA DE CATA

**Fase visual:** de color ámbar tirando a coba, vino glicérico, con grandes lagrimas en copa.

**Fase olfativa:** potente, complejo y sorprendente en nariz, donde nos encontraremos frutos secos, especialmente a nueces, olores torrefactos de las maderas tostadas, con ligeros recuerdos dulces y salinos.

**Fase gustativa:** Potente, complejo y sorprendente en nariz, donde nos encontraremos frutos secos, especialmente a nueces, olores torrefactos de las maderas tostadas, con ligeros recuerdos dulces y salino



**M.FINA GONZALEZ PALACIOS:** GRAN MEDALLA DE ORO EN URGÚP(TURQUIA) 93  
MEDALLA DE ORO EN BACHUS (MADRID) 96  
MEDALLA DE PLATA EN PARIS 2002  
MEDALLA DE PLATA EN MENDOZA (ARGENTINA) 93  
MEDALLA DE BRONCE EN BRUSELAS 95  
MEDALLA DE ORO EN BACHUS (MADRID) 2006  
MEDALLA DE ORO ANDALUCIA SABOR SEVILLA 2007 MEDALLA PLATA CINVE 2010  
MEDALLA PLATA CINVE 2012  
92 PUNTOS PEÑIN

**LEBRIJA OLD GONZALEZ PALACIOS:**

GRAN MEDALLA DE ORO EN BACHUS (MADRID) 96  
MEDALLA DE ORO EN PARIS 2002  
MEDALLA DE ORO EN MADRID 2002  
MEDALLA DE PLATA EN TURQUIA 93  
MEDALLA DE BRONCE VINITALY 2003  
MEDALLA DE ORO ANDALUCIA SABOR SEVILLA 2007  
MEDALLA DE ORO PEQUEÑAS D.O. 2018  
MEDALLA DE ORO Concurso vinos de Sevilla 2018  
MEDARA DE ORO SEVILLA 2019  
MEDALLA DE PLATA CINVE 2019  
93 PUNTOS PEÑIN

**OVERO TINTO CRIANZA**

GRAN PREMIO FIJEV CINVE 2010  
GRAN ORO CINVE 2010  
PLATA CINVE 2013  
ORO CINVE 2015  
PLATA TEMPRANILLOS DEL MUNDO 2016  
PLATA SEVILLA 2019  
PLATA CINVE 2019  
90 PUNTOS REPSOL

**FRASQUITO**

PLATA CINVE 2011  
90 PUNTOS REPSOL  
90 PUNTOS PEÑIN

**SOLO PALOMINO**

PLATA CINVE 2015  
PLATA BACHUS 2015  
ORO CINVE 2017  
ORO CINVE 2018  
PLATA CINVE 2019  
90 PUNTOS PEÑIN

**MOSCATEL GONZALEZ PALACIOS**

ORO CINVE 2012  
ORO CINVE 2013  
PLATA CINVE 2011  
PLATA CINVE 2016  
ORO VINEXPAÑA 2018  
90 PUNTOS PEÑIN

**MOSCATEL PASAS EL POETA**

ORO BACHUS 2012  
ORO CINVE 2014  
ORO CINVE 2011  
91 PUNTOS PEÑIN